



CATERING

ANGEBOT

ALLES IST MÖGLICH

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier: Wir freuen uns, dich bei der Planung und Durchführung deines Anlasses zu unterstützen.

Gerne stellen wir dir das passende Angebot zusammen und setzen auch aussergewöhnliche Wünsche in die Tat um. Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Dein Wagi S-Team

KONTAKT

Gastronomie WAGI S
Wagistrasse 10
8952 Schlieren

T +41 43 433 84 77
info@wagi-s.ch
wagi-s.ch

Betriebsleiterin: Franziska Lenz
T +41 43 433 84 77

Ein Betrieb der ZFV-Genossenschaft, zfv.ch

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEEPAUSEN	
FRÜHSTÜCK	
APÉRO KALT	
APÉRO WARM	
APÉRO VEGAN	
APÉRO PACKAGE	
GETRÄNKE	
WEIN	
HINWEISE	
DEKLARATION	
AGB	

APÉRO KALT

Apéro-Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern auch für Stehlunchs, als Snack- oder Zwischenverpflegung. Bei allen Apéro-Häppchen ist die Mindestbestellmenge 10 Portionen.

Bis 15 Personen Auswahl von maximal 3 verschiedenen Sorten

Bis 30 Personen Auswahl von maximal 6 verschiedenen Sorten

«Mini-Sandwiches» Stück 4.50
Antipasti, Brie, Gruyère, Ei, Gemüsetatar, Kräuterfrischkäse, Salami, Schinken, Randenhummus, Thonmousse, Tomaten-Mozzarella, Trutenschinken

«Mini-Sandwiches» Stück 5.50
Bündnerfleisch, Roastbeef, Crevetten, Pouletcurry, Rauchlachs, Rohschinken, Rindstatar, Rauchlachs

Unsere Mini-Sandwiches sind auch glutenfrei erhältlich

Am Spiess

Melone und Rohschinken	Stück	4.00
Brie und Trauben		4.00
Wurst und Käse	Stück	4.00
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum	Stück	4.00
Appenzeller Käse, Oliven und Cherrytomaten	Stück	4.00
Antipasti	Stück	4.00

Kalte Häppchen

Gefüllte Mini-Gipfel	Stück	4.50
...mit Roastbeef		
...mit Rauchlachs		
...mit Käse		
...mit Hummus & Grillgemüse		

Crostini	Stück	3.50
...mit Oliventapenade		
...mit Dörrtomatenmousse		
...mit Auberginenmousse		

Mini-Tartelettes	Stück	3.50
...mit Süsskartoffel-Hummus		
...mit Lachstartar		
...mit Thunfischmousse		

Wrap-Röllchen mit Poulet	Stück	3.50
...mit Pouletcurry		
...mit Gemüse		
... mit Rauchlachs		

Blätterteigstangen	100g	6.90
Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn oder Sesam	100g	6.90
Geröstete Nussmischung	100g	5.00
Marinierte Oliven	100g	5.00
Knackige Gemüsestangen mit zwei Dips	100g	4.50

Im Shotglas

Rauchlachs mit Gurkensalat & Senf-Dillsauce	Portion	4.50
Toskanischer Panzanella Salat mit Mozzarella	Portion	4.50
Mezze-Salat	Portion	4.50
Falafel-Crumble, Tzatziki-Dip	Portion	4.50
Taboulé-Salat mit Sultaninen, Pfefferminze und Garnelen	Portion	4.50
Tomaten Confit mit Mozzarellaperlen, Pesto	Portion	4.50
Griechischer Salat mit Fetakäse	Portion	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Poulet	Portion	4.50
Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfeln	Portion	4.50

Zvieri-Platte

Reichhaltige Käseplatte mit Hausbrot und Garnituren	100g	15.50
Reichhaltige Fleischplatte mit Hausbrot und Garnituren	100g	14.50

APÉRO WARM

Evergreens

Frühlingsrolle mit Poulet & Sojasauce	Stück	4.50
Küchlein:	Stück	4.50
Spinat, Käse, Gemüse		
Mini-Quiche Lorraine	Stück	4.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	4.80
Mini-Schinken-Käse	Stück	4.80
Croissant		
Mini-Tomatenstrudel	Stück	4.80
Mini-Chorizoschnecke	Stück	4.80
Fleischbällchen mit BBQ-Dip	Stück	4.50
Riesendatteln im Speckmantel	Stück	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.50
Pouletbrustwürfel paniert	Stück	4.50
Raclette-Kartoffel	Stück	4.50
Chili Cheese Nuggets	Stück	4.50
Falafel mit Tzatziki-Sauce	Stück	4.50
Crevetten mit Asiagemüse	Stück	4.50

Am Spiesschen

Gebratene Crevetten	Stück	4.80
Fleischspiesschen mit Poulet- oder Rind	Stück	4.80
Mediterranes Gemüse	Stück	4.00

Im Shotglas

Tomatensüppchen mit Basilikum	Stück	3.50
Curry-Kokos-Süppchen	Stück	3.50

APÉRO VEGAN

Kalte Häppchen

Mini-Sandwiches	Stück	4.50
...mit Rauchkarotte		
...mit Hummus & Peperoni		
...mit Grillgemüse		

Mini-Tartelettes	Stück	3.50
...mit Avocadocreme		
...mit Süsskartoffel-Hummus		
...mit Dörrtomatenmousse		

Hummus-Canapés	Stück	3.50
Quinoa-Gemüsepfanne	Stück	3.50
Tofu-Tomaten-Spiesschen mit Pesto	Stück	3.50
Bruschetta mit Sojakäse und Tomaten	Stück	3.50

Salate im Glässchen

Vegi-Balls mit Tomaten-Dip	Portion	4.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Seitan	Portion	4.50
Curry-Linsensalat mit Gemüsewürfeln	Portion	4.50
Taboulé-Salat mit Falafel, Pfefferminze-Dip	Portion	4.50
Mezze-Salat	Portion	4.50
Falafel-Crumble, Tzatziki-Dip		

Warme Häppchen

Vegi-Balls mit Tomatendip	Stück	4.50
Tofu-Ananas-Spiesschen	Stück	4.50
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	Stück	4.50
Falafel mit Couscous und Minze	Stück	4.50
Gemüsecurry mit Reis	Stück	4.50
Blumenkohl Bites, Erdnuss-Dip	Stück	4.50
Samosas mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	4.50

Süsse Versuchungen

Zitronen-Kokos-Cake	Stück	3.80
Bananen-Schoko-Cake	Stück	3.80
Fruchtspiesschen	Stück	4.50

APÉRO PACKAGE

Packages ab 10 Personen

«Easy» Pro Person 18.00

Mini-Sandwiches assortiert,
eingelegte Oliven, geröstete
Nussmischung,
Fruchtspiesschen
Enthält 4 Items pro Person.

«Business» Pro Person 25.00

Baguettes assortiert, Crevetten mit Glasnudelsalat
(Gläschen), Rinds-tatar (Gläschen), Wrap-Röllchen
mit Gemüse, knackiges Gemüse mit Kräuter dip,
Blätterteigstangen, Früchtecocktail
Enthält 5 Items pro Person.

«Traditionell» Pro Person 28.00

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte mit Brot,
Schinkengipfeli, Tomatenstrudel, knackiges
Gemüse mit zweierlei Dips, Mini-Süssgebäck,
Früchtekorb
Enthält 6 Items pro Person.

«Exklusiv» Pro Person 31.00

Blätterteiggebäck, Mini-Croissant mit Rauchlachs,
Käse & Roastbeef, Dreierlei kalte Spiesschen,
sautierte Pilze im Glas, Tartelettes mit Thonmousse,
Süsskartoffel-Hummus und Avocadomousse,
Rinds- Meatbaals mit BBQ Dip, Fruchtspiesschen,
Mini-Pâtisserie
Enthält 7 Items pro Person.

GETRÄNKE

Heissgetränke

Kaffee, Espresso ab Tasse 3.80
Nespresso

Kaffee & Tee aus Kanne Tasse 3.80

Milchalternative: Haferdrink

Mineralwasser /

Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne 100cl 6.50

Kohlensäure

Mineralwasser mit und ohne PET, 50cl 3.50

Kohlensäure

Süssgetränke PET, 50cl 3.50

Rivella, Citro, Orangina,

Schorle, Coca Cola, Cola Zero

Süssgetränke PET, 50cl 4.20

ZFV-Eistee: Hibiskus,

Lemon-Minze

Fruchtsäfte

Orangensaft, Glasflasche 100cl 8.50

Multivitaminsaft, Glasflasche 100cl 8.50

True Fruits Smoothies 25cl 4.00

Fruchtsäfte aus der Flasche 20cl 3.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch 33cl 5.00

Andere Getränke, Wein oder Bier auf Anfrage

WEIN

Schaumweine

Impero Prosecco DOC Brut	75cl	41.00
Vergani Prosecco Rose	75cl	41.00

Weissweine

Schweiz

Mythos Cuvée weiss VdP,	75cl	41.00
Weingut Landolt, Schweiz		
Zürbieter Cuvée weiss AOC	75cl	43.00
Schweiz, Kanton Zürich,		
Weingut Landolt Zürcher		
Weinland		
Fendant du Valais AOC	75cl	45.00
Landolt Chasselas, Vögeli		
Weine, Wallis, Schweiz		

Italien

Cà del Magro Custoza	75cl	45.00
Superiore DOC		
Monte del Frà, Veneto,		
Italien		
Roero Arneis DOCG	75cl	47.00
Piemont, Italien		

Spanien

Valduero Blanco Albillo	75cl	46.00
Spanien, Ribera del Duero,		
Valduero		

Frankreich

Sauvignon Vin de Pays d'Oc,	75cl	41.00
Luc Pirlet, Rhône, Frankreich		

Rotweine

Schweiz

Mythos Cuvée rot VdP	75cl	41.00
Weingut Landolt, Schweiz		
Zürbieter Cuvée rot AOC	75cl	43.00
Weingut Landolt, Schweiz		
Tre Corti Merlot Ticino DOC	75cl	52.00
Schweiz, Tessin, Corti Nicola		

Italien

Primitivo IGP Puglia	75cl	43.00
Italien, Apulien, Cantele		
Ripasso Valpolicella Classico	75cl	54.00
DOC, Monte del Frà, Veneto,		
Italien		

Spanien

Valduero Cosecha 2 Maderas	75cl	54.00
Spanien, Ribera del Duero,		
Valduero		

Frankreich

Cabernet Sauvignon	75cl	41.00
Vin de Pays d'Oc Cabernet		
Sauvignon Luc Pirlet, Rhône,		
Frankreich		

**Nicht fündig geworden? Gerne organisieren wir
den passenden Wein zu deinem Anlass – auch
alkoholfrei!**

HINWEISE

Bestellungen

Bitte Bestellung mindestens drei Tage im Voraus zustellen. Kurzfristige Bestellungen führen wir aus, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehme persönlich mit uns Kontakt auf.

Lieferzuschlag

Preis richtet sich nach Distanz und Aufwand.

Transport

Für Ausserhauscaterings wird ein Kleintransporter mit Hebebühne eingesetzt. Dafür richtet sich der Preis nach der Distanz zum Veranstaltungsort.

Mitarbeitenden-Zuschlag

Die Mitarbeitenden werden nach Aufwand verrechnet, ab Gastronomie WAGI S und wieder zurück. Es gelten folgende Stundenansätze:

Servicemitarbeitende	Pro Stunde	50.00
Mitarbeitende Küche	Pro Stunde	55.00
Event-Leitung	Pro Stunde	70.00

Nach 0.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 10.00 pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch die Gastronomie WAGI S ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Rückschub

Der Veranstalter haftet für Getränke, die über Nacht frei zugänglich sind.

Material

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	0.60
Besteck	Stück	0.60
Teller	Stück	0.60
Kaffeetasse inkl. Unterteller	Stück	0.60
Klarsichtbecher (30 cl)	Stück	0.20
Kaffeebecher (20 cl)	Stück	0.20
Stehtische	Stück	15.00
Buffettische	Stück	10.00
Tischtuch für Stehtisch	Stück	8.50

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

Von hier kommt unser Fleisch

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz, Neuseeland
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild	Österreich, Australien, Neuseeland

Fleisch- und Wurstwaren Schweiz, Europa

Fisch aus nachhaltigem Fischfang

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

AGB

Unsere AGB's findest du unter zfv.ch/agb